



La Table d'hôte

Malaïka ⑦

Nage de lentilles au poireaux, nuage de coco au gingembre

 *Chenin Blanc 2017, Swartland, Western Cape, Leeuwenkuil Chenin Blanc* V/11

Hukuwaza

Mille-feuille de braisé de queue de bœuf de Grand-Mère, Qc. galette de manioc, poêlée de pleurote grises du Québec, méli-mélo de salade du jardin

 *Shiraz 2016, Robertson Valley, Ashton Winery Shiraz* V/13


Serengeti ⑦

Gombos, champignons, aubergines africaines sautés au curry, et couscous de manioc

 *Sparklehorse 2015, Stellenbosch, Ken Forrester Mousseux* V/13

Oluwombo

Papillote d'épaule de veau de Grand-Mère, Qc. à la poudre d'arachide style forestier cuite à basse température, feuilles de manioc et purée de plantain

 *False Bay 2017, Coastal Region, False Bay Vineyards Shiraz* V/12

Mwenzio

Darne de Pangasius cuite à frémissement, carotte et aubergine africaine rôties au sautoir, Écrasé de manioc, sauce Ifarin (arachide et citron)

 *Dry Encounter 2016, Elgin, Paul Cluver, Riesling* V/13

Potée de Lentilles à l'Africaine ⑦

Potée de lentilles au curcuma, patate douce et légumes du jardin de Sainte-Anne-De-La-Rochelle, servie avec son paillason de cresson

 *Jakkals 2018, Swartland, Adi Badenhorst Shiraz, Cinsault, Mourvèdre, Grenache* V/11

Nganda Yala (⑦ option disponible)

Poêlée de pommes du Québec et mangues aux épices chaudes, crumble au parfum de gingembre et crème glacée à la vanille

 *Sparklehorse 2015, Stellenbosch, Ken Forrester Mousseux* V/13

Coupé Décalé Choco

Moelleux au plantain, hibiscus et pépites de chocolat du Ghana Cacao Barry

 *Noble Late Harvest 2015, Stellenbosch, Bergkelder Chenin Blanc, Semillon, Muscat* V/13

Menu sans gluten* (excluant le Coupé Décalé Choco)

39 par pers. (+41 avec pairage). Taxes et service 18% en sus